L'ESSENTIEL EN UN COUP D'ŒIL

Propositions de menus
Manutention des denrées alimentaires
Sécurité
Assurances





Tables des matières

La brochure « L'essentiel en un coup d'œil » vous soutient dans la préparation de votre Brunch. Elle contient de précieuses informations sur des questions essentielles comme la manutention des denrées alimentaires, les questions de responsabilité civile et d'assurance, la sécurité sur votre exploitation, etc.

A Propositions de menus

Que vous prévoyiez un mini-Brunch ou un maxi-Brunch, une bonne planification est indispensable. Le mot brunch, qui vient de l'anglais, est la contraction de breakfast (« petit-déjeuner ») et de lunch (« dîner »). Le brunch est généralement servi sous forme de buffet.

Quelques conseils d'organisateurs de Brunch expérimentés :

- Calculez plutôt généreusement les quantités de pain et de tresse. Après le Brunch, ils peuvent au besoin être congelés pour votre propre consommation. Il est aussi possible de vendre aux visiteurs des tresses et des pains entiers à la fin du Brunch.
- Les quantités dépendent fortement de la météo : par temps frais, les boissons et les mets chauds sont très appréciés.
- Préparez à l'avance les décorations pour les plats.
- Les enfants aiment beaucoup le sirop.
- Cuisez le lait froid déjà la veille et conservez-le au frais, par exemple dans un bidon posé sur de la glace.
- Le Brunch est une bonne occasion de présenter les produits agricoles suisses dans toute leur diversité. Offrez des produits de votre exploitation et de la région. Renoncez à des produits étrangers tels que jus d'orange ou fruits exotiques.

Quantités pour 10 personnes





Proposition de Brunch N° 2

1 kg de tresse
800 g de pain (au moins 2 sortes différentes)
500 g de pain aux poires
2 confitures de 300 à 400 g
200 g de beurre
1 gâteau aux fruits (plaque d'env. 30 cm)
1 bol de birchermüesli à base d'un litre de yogourt
600 g de viande pour assiette de viande froide
600 g de fromages pour plateau de fromages
1,5 kg de rösti
10 oeufs durs ou au plat
200 g de lard (en tranches)
2 yogourts aux fruits de 180 g ou 500 g de yogourts aux fruits fait maison
évent. des flocons d'avoine
3 l de café
1 l de lait froid
1 l de lait chaud
1,5 l de cidre doux
choix de sachets de thé

Proposition de Brunch N° 3

1 kg de pain paysan
400 g de pain aux noix
700 g de petits pains complets
700 g de petits pains du 1er août
800 g de tresse
800 g de différentes sortes de fromages
200 g de fromage d'italie
600 g de viande fumée, différentes sortes
2 kg de rösti (sans lard)
10 œufs au plat
10 œufs durs
10 portions de birchermüesli (400 g de flocons d'avoine, 1,5 kg de yogourt, 500 g de fruits)
250 g de beurre
250 g de confiture / miel
70 g d'Ovomaltine
10 portions de crème à café
10 morceaux de sucre / édulcorant
2,5 l de cidre doux
1,5 l de lait
2,5 l de café
1 l de thé (différentes sortes)



! Avez-vous des doutes quant au calcul des quantités ? Renseignez-vous auprès d'organisateurs de Brunch expérimentés de votre région.

B Manutention des denrées alimentaires

Les manifestations ponctuelles comme le Brunch du 1er août à la ferme sont soumises à la législation fédérale sur les denrées alimentaires. Le chimiste cantonal peut donc effectuer des contrôles avant et pendant le Brunch sans s'annoncer au préalable.

Afin de vous faciliter les préparatifs, nous listons ci-dessous les points importants concernant la manutention des denrées alimentaires. Veuillez respecter les règles de base suivantes :

Indications générales

- Commencez suffisamment tôt à planifier et à préparer l'événement.
- Prévoyez une solution de remplacement en cas de mauvais temps.
- Les secteurs contaminés et dégageant une forte odeur (p. ex. tas de fumier) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate des secteurs de production et de restauration.

Hygiène du personnel

- ☐ Les personnes souffrant de toux, de diarrhée, de grippe ou de fièvre ne doivent pas travailler.
- ☐ Rangez les habits et les chaussures séparément des denrées alimentaires.
- ☐ Il faut éviter qu'une personne ayant de l'eczéma ou des plaies ouvertes soit en contact avec la nourriture.
- ☐ Il faut se laver soigneusement les mains au savon avant de commencer le travail, après un contact avec des impuretés (élimination de déchets, travaux de nettoyage, etc.), avant et après la manipulation de denrées alimentaires crues (viande, poisson, œufs, etc.).
- ☐ Il est interdit de fumer en étant en contact avec des denrées alimentaires.

Infrastructure

- ☐ Prévoyez suffisamment d'installations frigorifiques pour le stockage des denrées périssables.
- ☐ Toutes les surfaces de travail et de rangement doivent être propres et facilement nettoyables.
- ☐ Si le nombre de visiteurs excède 50 personnes, il faut des toilettes séparées pour hommes et pour femmes.
- ☐ Dans la mesure du possible, tous les lavabos (toilettes, production, etc.) doivent être pourvus d'eau chaude et froide, d'un distributeur de savon et de serviettes à usage unique.
- ☐ Le personnel doit disposer de toilettes parfaitement propres.

Cuisine

- ☐ Veillez à une hygiène irréprochable avant la préparation des aliments (produits frais, état de la marchandise et des emballages, etc.).
- ☐ Aucun animal ne doit se trouver à la cuisine.
- ☐ Nettoyez les planches à découper à l'eau chaude immédiatement après leur utilisation, puis laissez-les bien sécher. Ne pas utiliser de planches à la surface rêche et usée.
- ☐ Évitez les restes en préparant des portions adaptées. Ne mélangez jamais des restes avec de nouveaux aliments.

Production

- ☐ Le lait cru ne doit pas être servi ni utilisé pour la préparation de crème, de muesli, de frappés, de yogourts, de séré, etc.
- ☐ Les denrées alimentaires animales crues (viande, crème, lait) doivent être chauffées au minimum à 72° Celsius, les denrées alimentaires périssables (p. ex. le lait) doivent être refroidies à 5° Celsius en deux heures (exceptions : jambon, viande des grisons, etc.).
- ☐ Les aliments chauds sont à préparer de préférence pendant l'événement. Leur température ne doit pas descendre au-dessous de 65° Celsius.

Conservation et réfrigération

- ☐ Seule une chaîne du froid intacte empêche que les aliments s'avarient et préserve les consommateurs des intoxications alimentaires.
- ☐ Les aliments doivent être protégés de toute souillure (les couvrir d'un film alimentaire ou d'un couvercle).
- ☐ Les denrées alimentaires ne doivent pas être posées sur le sol, mais sur un support.
- ☐ Stockage à sec : le lieu doit être sec, frais et propre.
- ☐ Réfrigération : la température de stockage pour les aliments périssables (lait, tourtes, muesli, viande) ne doit pas dépasser 5° Celsius.



Buffet

- ☐ Les produits réfrigérés et périssables doivent être disposés sur le buffet en fonction du nombre de visiteurs et de l'horaire, de sorte à ne pas rester longtemps à l'air libre.
- ☐ La disposition du buffet et des aliments doit permettre aux visiteurs de se servir aisément.
- ☐ Au moins une personne de l'équipe doit s'occuper du buffet pendant toute la manifestation.
- ☐ Les grands plats ouverts peuvent être disposés en deux rangées au maximum. Les récipients qui se trouvent à l'avant ne doivent pas être trop près du bord de la table, afin qu'ils ne soient pas souillés par les visiteurs (vêtements, cheveux, etc.).

Déclaration des produits

- ☐ Informez les visiteurs du pays de provenance de la viande à l'aide d'un support écrit (profitez-en pour les rendre attentifs aux modes de production des produits carnés disponibles sur votre buffet). Il est recommandé d'utiliser à cet effet une grande carte des menus posée près du buffet.
- ☐ Il est interdit d'offrir des boissons alcoolisées aux enfants et aux adolescents : le vin, la bière et le cidre fermenté ne doivent pas être servis à des jeunes de moins de 16 ans, les spiritueux à des personnes de moins de 18 ans. Cette information doit figurer sur un panneau bien visible à l'endroit où ces boissons sont proposées.

Autocontrôle

Nous vous recommandons de mettre par écrit les informations importantes en matière d'hygiène (réception des marchandises, chaîne du froid, etc.). Cet autocontrôle décrit les mesures à prendre pour garantir la sécurité alimentaire et garantit la transparence des différentes procédures.

Vous trouverez sur www.brunch.ch un document d'autocontrôle que vous pouvez, le cas échéant, présenter à l'inspecteur.

Autres ouvrages sur la restauration et l'hébergement

Vente directe et restauration à la ferme - autocontrôle
Ce classeur est un ouvrage de référence avec des formulaires utiles et adaptés à chaque situation personnelle.
Contenu et table des matières :
- points essentiels de l'autocontrôle;
- mode d'emploi pour la mise sur pied d'un concept d'autocontrôle;
- description de l'exploitation;
- vente directe et restauration à la ferme;
- plan des nettoyages et feuilles de contrôle;
- feuilles de contrôle des températures et des stocks de congélateur;
- traçabilité;
- liste d'adresses (chimistes cantonaux, laboratoires);
- Annexe : cadre légal dans la vente directe (lois et ordonnances).

- Version papier, 2010, 153 pages, CHF 25.00, art. no 1168

Vente restauration à la directe et ferme – autocontrôle, CD
Le CD est un complément au classeur « Vente directe et restauration à la ferme – autocontrôle ». Il contient les différents formulaires et feuilles de contrôles sous forme de fichiers Word.

- CD, 2010, CHF 7.00, art. no 1167

Je me lance dans l'agritourisme
Ce document est le fruit de la collaboration entre différents spécialistes du tourisme rural (FRI, IAG, AGRIDEA).
Il est destiné à des personnes qui envisagent de développer une offre en agritourisme (aussi tourisme rural) et peut être utilisé comme dossier de cours par les conseillères et conseillers.

Il informe sur:
- les différentes activités existantes de diversification, les types d'hébergements, de loisirs, la vente directe;
- les acteurs suisses du tourisme et du tourisme rural (agritourisme);
- les exigences légales et démarches administratives.
- Il guide le lecteur et la lectrice tout au long des étapes de réflexion menant de l'avant-projet au projet définitif.

- Version papier, 2014, 26 pages, CHF 14.00, art. no 1691
- PDF téléchargeable, 2014, 26 pages, CHF 10.50, art. no 1691

Agritourisme et rentabilité
Ce document fournit aux conseillers et conseillères, aux familles paysannes ou autres intéressés, des éléments pour évaluer la rentabilité d'un projet en agritourisme. Il contient des informations sur les méthodes et les outils de calculs, une synthèse des données existantes en Suisse, des données de l'étranger et une analyse de la rentabilité de neuf cas réels anonymes.

Ce document contient également un formulaire pour la collecte de données, des informations sur les sources de financements et des adresses de contacts.

- Version papier, 2010, 119 pages, CHF 45.00, art. no 1501

Variante CD. Ce dernier présente le même contenu que le classeur avec en plus le calcul détaillé des 9 cas réels réalisés avec le logiciel Paracalc.

- CD, 2010, CHF 45.00, art. no 1501

Autres offres de formation continue en Agrotourisme
Sur www.agridea.ch > cours



Adresse:
AGRIDEA
Jordils 1
CH-1001 Lausanne
Tél. 021 619 44 00
Fax 021 617 02 61
contact@agridea.ch
www.agridea.ch

C Sécurité sur l'exploitation

Les offres d'agro-tourisme telles que Vacances à la ferme, Aventure sur la paille ou le Brunch du 1er août sont très appréciées. En ouvrant vos portes à tous, vous êtes responsable de la sécurité des visiteurs sur votre exploitation.

Bien que de telles offres soient liées à l'exploitation agricole, elles ne peuvent pas être qualifiées d'activités agricoles au sens propre. Afin d'éviter toute mauvaise surprise, nous vous recommandons de demander à votre assureur de confirmer par écrit que le Brunch du 1er août est couvert par votre assurance responsabilité civile (cf. chapitre D « Assurances accidents et responsabilité civile »).

L'essentiel en bref

- Accordez une grande importance à la prévention des accidents sur votre exploitation.
- Tenez compte du fait que beaucoup de visiteurs ne sont pas conscients des dangers présents sur une exploitation agricole ; une prudence particulière est donc requise.
- Expliquez les mesures de sécurité aux visiteurs, à l'aide d'un tableau, d'un prospectus ou oralement.
- Définissez précisément la zone où les visiteurs peuvent se déplacer. Il faut absolument sécuriser les zones dangereuses.
- Pensez-y : les accidents ne surgissent pas de nulle part, ils ont leur origine.
- En cas d'accident, informez d'abord l'assurance accidents de la personne concernée.

Bâtiments

À la ferme, certaines parties de bâtiments sont dangereuses. Des dispositifs de protection adaptés doivent être mis en place autour de chaque zone à risque.

On ne peut pas boire ou manger tout ce que l'on trouve sur une ferme. Les engrais, l'huile, la graisse, les produits phytosanitaires et les carburants doivent être rangés de manière à ne pas compromettre la sécurité des visiteurs.

Animaux

Tous les animaux ne sont pas habitués à se trouver soudainement entourés de gens. Les dispositifs de protection doivent être installés de sorte à protéger tant les visiteurs que les animaux.

Véhicules

Les véhicules ne sont pas des jouets. La famille paysanne doit obtenir une autorisation pour prendre des visiteurs sur le tracteur ou la remorque. Des dispositifs de protection doivent être installés et entretenus de manière systématique.

Silos, fosses à purin

Les mesures de sécurité relatives aux silos-tours doivent être respectées. Les fosses à purin doivent être complètement recouvertes.

Ne l'oubliez pas : celui qui néglige les mesures de sécurité peut être amené à rendre des comptes en cas d'accident.





SPAA, Grange-Verney
1510 Moudon
Tél. 021 557 99 18
Courriel: spaa@bul.ch
Site internet: www.bul.ch

Service de prévention des accidents dans l'agriculture

Le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA) peut vous aider à recenser les dangers potentiels sur votre exploitation et à y trouver une solution. Les frais de conseil se montent à 300 francs environ. Les prestataires du Brunch du 1er août affiliés à la caisse-maladie Agrisano se voient rembourser 250 francs pour la visite d'un expert en sécurité à la ferme. Il vous suffit d'envoyer une copie de la facture au siège principal de la Fondation Agrisano, Laurstrasse 10, 5201 Brugg.

D Assurances

Les offres d'agro-tourisme dépassent le cadre de l'agriculture à proprement parler. Il convient donc de vérifier si ces activités sont effectivement couvertes par une assurance.

Assurance accidents
L'assurance accidents est l'affaire de chaque visiteur. Toutes les personnes domiciliées en Suisse sont obligatoirement assurées contre les accidents.

Assurance responsabilité civile
Si un visiteur a un accident sur l'exploitation, il peut, selon la situation, demander des dommages et intérêts. Pour savoir qui est responsable du dommage, il est décisif de savoir si le prestataire a commis une faute. Si un visiteur tombe dans un escalier sécurisé et aménagé selon les prescriptions, la faute lui est imputable. Son assurance accidents doit prendre en charge les frais. Le cas est différent si l'accident est dû à un puits d'eau non recouvert. Dans la mesure où il est prouvé que le prestataire est fautif parce qu'il n'a pas suffisamment sécurisé des endroits dangereux, il est tenu au dédommagement. Son assurance responsabilité civile prend en charge le dommage, à condition qu'elle ait été souscrite correctement.

Afin d'éviter tout défaut de couverture en cas de dommage en responsabilité civile, nous vous recommandons de demander un engagement de couverture sous forme écrite à votre assurance responsabilité civile.

Conseil
Pour toutes vos questions d'assurance, n'hésitez pas à vous adresser au service neutre de conseil en assurance rattaché à la chambre cantonale d'agriculture ou à l'agence régionale Agrisano. Vous pouvez aussi prendre contact avec le service-conseil de la Fondation Agrisano à Brugg (tél. 056 462 51 55).

E Responsables cantonaux

Canton	Prénom	Nom	Téléphone	E-mail
AG	Cornelia	Schmid	056 460 50 43	cornelia.schmid@bvaargau.ch
AI	Rolf	Bischofberger	071 744 59 81	rolf.bischofberger@gmx.ch
AR	Priska	Frischknecht	071 350 03 91	sekretariat@appenzellerbauern.ch
BE	Claudia	Bernhard	031 938 22 21	claudia.bernhard@lobag.ch
BE JU	Annemarie	Hämmerli	032 963 15 51	cajb.haemmerli@bluewin.ch
BL / BS	Judith	Wagner	061 763 05 10	judith.wagner@bvbb.ch
FR	Nicole	Neuhaus	026 467 30 00	nicole.neuhaus@upf-fbv.ch
GE	Marlène	Favre	022 939 03 12	favre@agrigeneve.ch
GL	Jolanda	Menzi	055 640 98 20	jolanda.menzi@bvgl.ch
GR	Alexandra	Allemann	081 254 20 00	allemann@buendnerbauernverband.ch
JU	Baptiste	Huelin	032 426 53 54	huelin@agrijura.ch
LU	Fabian	Süess	041 925 80 23	marketing@luzernerbauern.ch
NE	Madeleine	Murenzi	032 889 36 30	madeleine.murenzi@ne.ch
UR/NW/OW	Heidi	Mathis	041 624 48 48	heidi.mathis@agro-kmu.ch
SG	Brigitte	Frick	071 394 60 12	brigitte.frick@bauern-sg.ch
SH	Hansueli	Scheck	052 624 34 76	scheck3eichen@bluewin.ch
SO	Andrea	Imbaumgarten	032 628 60 60	andrea.imbaumgarten@sobv.ch
SZ	Veronika	Beeler-Betschart	041 825 00 60	veronika.beeler@bvsz.ch
TG	Daniel	Thür	071 626 28 88	daniel.thuer@vtgl.ch
TI	Anita	Tomaszewska	091 851 90 90	anita.tomaszewska@agriticino.ch
VD	Andrea	Bory	021 905 95 50	andrea.bory@gmail.com
VS dt.	Rosmarie	Ritz	027 945 15 71	info@olk.ch
VS fr.	Nelly	Claeyman Dussex	027 345 40 20	nelly.claeyman@agrivalais.ch
ZG	Andrea	Wyss	041 750 60 20	hintertann@bluewin.ch
ZH	Danja	Schönenberger	044 217 77 33	schoenenberger@zbv.ch

Notes

Impressum

Union Suisse des Paysans
Laurstrasse 10
5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11
Fax 056 441 53 48

www.brunch.ch


PROCHES DE VOUS.
LES PAYSANS SUISSES.
www.agriculture.ch